

Kürbisgerichte

„Chefs Lieblingsuppe“

Frische Kürbiscrèmesuppe -nach hauseigenem Rezept- 6,00 €



Hauptgänge

Grüne Nudeln mit pikantem, gebratenen Kürbis-Zucchini-Gemüse 17,00 €

„Hokkaido Burger – Der Herbstliche!“

Rustikales Hamburger Brötchen mit gebratener Hähnchenbrust, Burger Dressing, gegrilltem Hokkaidokürbis, Salatmix, mildem Brie und Süßkartoffel-Pommes

16,00 €



Hähnchenbrust, gebraten,
mit süß-saurem Gemüse von frischem Kürbis, Mango,
Ananas und milden Chilischoten, mit grünen Nudeln 20,00 €

Kürbispfanne

Pikantes, gebratenes Kürbis-Zucchini-Gemüse mit
gegrillten Schweinemedallions und Bratkartoffeln 24,00 €

Zweierlei Fischsteller,
von Lachs- und Zanderfilet, mit Ratatouille von Kürbis, Paprika,
roten Zwiebeln und Broccoli, mit Röstinchen

26,00 €

Bayrische Spezialitäten

... aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen 5,50 €



... bayrische Schmankerl

Leberkaas mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 14,00 €

Schweinekrustenbraten mit Kartoffelklöße und Sauerkraut 15,00 €

Wies´n Pfanne

mit gebratenem Kassler, Nürnberger Rostbratwürstchen,
Sauerkraut und Bratkartoffeln

18,00 €

... von unserem Zuckerbäcker

Kompott von Kürbis, Birne, Zimtstange und braunem Rohrzucker mit einer Kugel Salted Caramel Eis von Mövenpick 4,50 €

Bayrische Crème mit hausgemachter Himbeersauce 5,50 €





Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe - nach hauseigenem Rezept - 4,50 €

Garnelen in knusprigem Kartoffelmantel,
mit milder Chillisauce und marinierten Blattsalaten 6,50 €

Milder Räucherlachs an bunten Salaten,
mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti 7,50 €

Für den kleinen Hunger

„Krüstchen“
Kleines Schweineschnitzel mit Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 8,50 €

„Hasetal-Toast“
mit zwei gebratenen Schweinemedallions, Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 11,00 €

Frische Salate

„Großer Salat der Saison“
Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte,
roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette 11,00 €



• ... mit gebratenen Lachsstreifen und Champignons 14,50 €

• ... mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 13,00 €

• ... mit kurz gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons 16,00 €

Leckerer für kleine Räuber und Prinzessinnen

„Donald Duck“
Hähnchennuggets mit Pommes frites 6,00 €

„Schweinchen Dick“
Kleines Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites 6,00 €

„Räuber-Teller“
... mmh, etwas von Mama und Papa! 0,00 €





Vegetarische Gerichte

Frisches, gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln, mit Kartoffelrösti und hausgemachten Kräuterquark

14,00 €

Gerichte aus Fluss, See und Meer

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild- mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln

14,00 €

Zanderfilet, kross gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat in Joghurtdressing

21,00 €

Lachsfilet, gebraten, mit frischen Gemüsestreifen, Kräuterrahmsauce und Petersilienkartoffeln

24,00 €



Burger im Landgasthof!

Erleben Sie unsere hausgemachten Burger:
- natürlich und pur im Geschmack -



„Hamburger Classic – Der Unverwechselbare!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, Käse, Burger Dressing, Salatmix, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes frites.

13,00 €

„Italian Burger – Der Mediterrane!“

Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, mediterranes Gemüse von Paprika, Zucchini und Zwiebeln, Burger Dressing und Pommes frites.

15,00 €

„Crispy Bacon Burger – Der Herzhafte!“

Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, Crispy bacon, Käse, Burger Dressing, Salatmix, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes frites.

14,50 €

„Crispy Chicken Burger – Das Geschmackserlebnis!“

Rustikales Hamburger Brötchen mit 135 Gramm knusprigem Chicken Burger, Burger Dressing, Salatmix, mildem Camembert, Birnenspalten, Preiselbeeren und Pommes frites.

13,00 €

Gerichte vom Schwein

- Zartes Schnitzel vom Schweinerücken 6,50 €
- mit Puszta-Sauce 9,00 €
 - mit milder Pfefferrahmsauce 9,00 €
 - mit Sc. Béarnaise 9,00 €
 - mit frischen Champignons und Sauce Béarnaise 9,00 €



Schweinerückensteak (250g) mit Kräuterbutter 12,00 €

Schweinerückensteak (250g) mit Pfeffersauce 12,00 €



Gerichte vom Rind

Frisches, saftig zartes **Rumpsteak** (250g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter 19,00 €
- Sc. Béarnaise 19,00 €
- milder Pfeffersauce 19,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 19,00 €

Frisches, saftig butterzartes **Rinderfiletsteak** (200g) mit

- Kräuterbutter 25,00 €
- Sc. Béarnaise 25,00 €
- milder Pfeffersauce 25,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 25,00 €

Alle Rindersteaks werden bei uns medium rosa gegrillt.

Sollten Sie einen andern Garpunkt wünschen, so teilen Sie uns diesen bei Ihrer Bestellung bitte mit:
englisch: blutig - medium: rosa - well done: durch

Tellergerichte

„Medaillonteller“

Drei Medaillons vom Schwein, mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 20,00 €

„Grillteller“

Gebratene Medaillons vom saftig zartem Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons, Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln

23,00 €



XXL-Steakteller am Sonntagabend

Genießen Sie **jeden Sonntagabend** in gewohnt guter Qualität unseren **XXL-Steakteller zum besonders günstigen Preis!**

Frisches, saftig zartes Rumpsteak (200g), medium gebraten und herzhaftes Schweinerückensteak (150g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter **oder**
- feiner Pfefferrahmsauce **oder**
- raffinierter Sc. Beárnaise mit

Pommes frites und gemischten Salatteller

für nur 19,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass beim XXL-Steakteller keine Umbestellungen möglich sind.

Beilagen



Pommes frites 2,50 €

Kroketten 2,50 €

Röstinchen 2,50 €

Bratkartoffeln - nach hauseigenem Rezept - mit Speck und Zwiebeln 3,50 €

Gemischter Salatteller der Saison 4,50 €

Grüner Blattsalate in Joghurtdressing 4,50 €



Gegrilltes, mediterranes Gemüse von
Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln 4,50 €

Desserts - mit Mövenpick Premium Ice Cream

„Coupe Danemark“

Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraseln und Schokosauce

5,00 €



„Schoko Helene“

Traumhaftes Duo Crème Vanilla und Chocolate Chips auf Birnen, gekrönt von Sahne, Schokosauce und Eiswaffel

5,50 €



„Fruchtgenuss“

Fruchtiges Erdbeereis mit ausgewählten Früchten und Naturjoghurt serviert

5,00 €

„Schokokuss“

Köstliches Stracciatella und Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoraseln und Waffel

5,00 €



„Eierlikörbecher“

Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne

5,50 €



„Krokantbecher“

Köstliches Tres Leches Macadamia und Crème Vanilla, angerichtet mit Sahne, Krokant und Eierlikör

6,00 €

„Baileys Becher“

Purer Schokogenuss - Chocolate Chips, garniert mit Schokospänen und -splittern, gekrönt von Sahnehaube und Baileys

6,00 €

„Nussgenuss“

Köstliches Chocolate Chips, Walnuss und Tres Leches Macadamia, garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne

5,50 €

